

Transcription légistique de l'objectif 1.1 :



Engager la restauration collective vers des pratiques plus vertueuses

COMMENT LIRE LES TRANSCRIPTIONS LÉGISTIQUES ?

Le ~~noir barré~~ concerne les parties de textes existant qui devraient être supprimées.

Les parties en **rouge gras** correspondent aux textes qu'il y aurait lieu de créer ou mots à ajouter dans les textes existants.

PROPOSITION SN1.1.1 : METTRE EN PLACE UNE PRIME À L'INVESTISSEMENT POUR LES ÉTABLISSEMENTS PERMETTANT DE S'ÉQUIPER EN MATÉRIEL, DE FORMER LES PERSONNELS, DE MENER DES CAMPAGNES DE SENSIBILISATION, AFIN D'ATTEINDRE LES OBJECTIFS DE LA LOI EGALIM

POINTS D'ATTENTION

Cette proposition poursuit le même objectif que la proposition SN1.1.2 ; cette dernière vise cependant les petites cantines scolaires alors que la présente proposition vise les établissements de restauration collective publics sans préciser s'il s'agit du secteur scolaire.

Par ailleurs, la date à laquelle les seuils définis à l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime doivent être atteints est très proche, le 1^{er} janvier 2022. Compte tenu du délai nécessaire pour faire adopter les textes nécessaires à la mise en œuvre d'un dispositif d'aide, son déploiement ne pourrait porter que sur la seule année 2021. De plus, s'agissant d'une obligation législative, les établissements visés par la loi, notamment les collectivités responsables de la mise en œuvre de ce volet de la loi EGalim (communes-intercommunalités, départements et régions), qui se sont déjà engagés dans cette transition, ne pourraient pas bénéficier d'un dispositif de soutien financier qui interviendrait trop tard pour eux et constituerait plutôt une prime aux retardataires.

En application de l'article 25 de la loi EGalim¹, le gouvernement a remis, en octobre 2019, un rapport au Parlement concernant les impacts budgétaires de l'approvisionnement en restauration collective. Selon une réponse ministérielle à une question écrite d'un sénateur du 23/01/2020, il ressort de ce rapport que les éventuels surcoûts peuvent être compensés, notamment par la mise en place de démarches de lutte contre le gaspillage alimentaire permettant de dégager des économies sur les quantités achetées, l'optimisation de la fonction achat de denrées alimentaires, l'adaptation des grammages et l'accroissement du recours aux protéines végétales. Par ailleurs, depuis la rentrée scolaire 2019-2020, le dispositif du programme européen « fruits et légumes, lait et produits laitiers à l'école » doté d'une enveloppe annuelle de 35 millions d'euros, est modifié pour accompagner la mise en œuvre de l'objectif d'approvisionnement en permettant de financer la distribution de fruits, légumes, lait et produits laitiers biologiques ou sous autres signes d'identification de la qualité et de l'origine, sur le temps du déjeuner. Ainsi, les coûts supplémentaires doivent pouvoir être maîtrisés, ce qui permettra de maintenir la qualité des produits n'entrant pas dans le décompte des objectifs d'approvisionnement. Enfin divers dispositifs d'aide sont rappelés visant la mise en place de dispositifs structurants. Il n'est fait état d'aucune conclusion quant à la compensation d'éventuels impacts budgétaires.

La consultation du site Internet du CNFPT montre que les formations nécessaires à la transition de la restauration collective ont été mises en place².

Compte tenu de l'absence de précisions, la transcription de la proposition qui apparaît tardive et aurait méritée d'être subordonnée à l'existence d'un projet de filière structurant, ne peut être que schématique.

Prévoir le non-cumul avec la proposition SN1.1.2 ou, traiter le cas des « petites cantines » dans la présente proposition en prévoyant dans le décret un taux d'aide supérieur pour ces dernières.

1. « Au plus tard le 1^{er} septembre 2019, le Gouvernement remet au Parlement un rapport évaluant, par catégorie et taille d'établissements, les impacts budgétaires induits par l'application des règles prévues aux articles L. 230-5-1 à L. 230-5-5 du code rural et de la pêche maritime pour les gestionnaires des établissements mentionnés à l'article L. 230-5 du même code ainsi que sur le reste à charge éventuel pour les usagers de ces établissements. Ce rapport comporte, le cas échéant, des propositions pour compenser ces impacts budgétaires. Au plus tard le 1^{er} janvier 2023, ce rapport est actualisé et remis, dans les mêmes formes, sur la base des données recueillies auprès d'un échantillon représentatif des gestionnaires des établissements visés. »
2. <http://www.cnfpt.fr/trouver-formation/detail/m-6vff-1-0-0>

TRANSCRIPTIONS JURIDIQUES

1/ Inscription dans en loi de finances des dispositions suivantes :

« Fonds d'aide à la transition alimentaire de la restauration collective publique

Article XXX

I. Afin de permettre aux restaurants collectifs dont les personnes morales de droit pu-blic ont la charge d'atteindre l'objectif fixé au I de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime, il est créé un fonds d'aide à la transition alimentaire de la restauration collective publique. Un décret précise la nature des dépenses pouvant bénéficier de ce fonds et les modalités d'attribution des concours financiers.

II. Les ressources du fonds d'aide à la transition alimentaire de la restauration collective publique proviennent du budget de l'Etat dans la limite des crédits budgétaires ouverts à cet effet en loi de finances. »

2/ Un décret d'application :

Ce décret devrait déterminer

- les dépenses éligibles au titre de l'investissement (espaces de stockage de fruits et légumes frais bruts...) d'une part, et de la formation des agents (coûts de formation, remplacement des personnels en formation...), d'autre part. Il n'est pas proposé de reprendre l'idée de campagne de sensibilisation qui relève déjà du budget de l'Etat s'agissant d'une politique publique ;
- les taux d'aide [avec des taux plus élevés pour les établissements de restauration scolaire cuisinant sur place ou dans une cuisine centrale à proximité, servant moins de XXX repas par jour] ;
- les règles de fonctionnement du fonds et de conditionnalité d'attribution des aides, la procédure d'instruction, de décision et de liquidation des aides.
- la mise en place d'indicateurs physico-financiers de nature à permettre de mesurer l'impact du dispositif.

PROPOSITION SNI.1.2 : PROPOSER UN BONUS DE 10 CTS PAR REPAS POUR LES PETITES CANTINES BIO ET LOCALES (MOINS DE 200 REPAS PAR JOUR) POUR LES AIDER À ABSORBER LE SURCÔÛT LES 3 PREMIÈRES ANNÉES DE LEUR TRANSITION

POINTS D'ATTENTION

Cette proposition poursuit le même objectif que la proposition SN.1.1.1 mais ne vise que les petites cantines scolaires à condition que la cuisine soit faite sur place ou dans une cuisine centrale à proximité.

Les remarques formulées au titre de la proposition SN.1.1.1 peuvent être largement reprises ici, notamment pour ce qui concerne le délai de mise en œuvre. La transcription de la proposition se heurte à quelques difficultés plus spécifiques tenant :

- au caractère forfaitaire de l'aide envisagée, ce qui ne permet pas d'assurer que le « bonus » viendra bien financer une action correspondant à l'objectif visé. Un risque d'effet d'aubaine est donc à attendre, d'autant pour les collectivités qui ont déjà commencé à assurer leurs responsabilités en matière de restauration collective scolaire ;
- une certaine contradiction entre la notion de « petites cantines » et la référence de 2 000 repas par jour qui ne semblent pas tout à fait compatibles. Le bénéficiaire n'est donc pas clairement identifié ;
- le non-cumul de cette proposition avec celle relevant de SN.1.1.1 serait à prévoir.

Pour rendre cette proposition opérationnelle, il conviendrait de prévoir plutôt un financement de projet ouvert pour une période donnée qu'une aide forfaitaire sur trois ans calculée par menu, de le centrer sur l'aide à l'investissement, d'en chiffrer le coût moyen et le nombre de bénéficiaires potentiels pour déterminer l'enveloppe budgétaire nécessaire. Définir ce qu'est une petite cantine à partir du nombre de repas maximum par jour, à fixer, pour déterminer l'éligibilité du projet.

Avec la notion de petite cantine scolaire, les membres de la Convention semblent plutôt viser l'échelon communal et intercommunal. Il pourrait être proposé de passer par un abondement spécifique de la dotation budgétaire inscrite en loi de finances intitulée dotation d'équipement des territoires ruraux (DETR). La DETR est une dotation de l'État destinée aux territoires ruraux. Elle permet d'aider des projets d'investissement. Codifiée aux articles L.2334-32 et suivants du code général des collectivités territoriales (CGCT), cette dotation bénéficie aux communes et établissements publics de coopération intercommunale à fiscalité propre répondant à plusieurs critères réglementaires ainsi qu'aux syndicats intercommunaux et mixtes de moins de 60 000 habitants. Une commission d'élus est chargée chaque année de fixer les catégories d'opérations éligibles et les taux y afférant. Les dossiers de demandes sont déposés en préfecture ou en sous-préfecture.

Il est proposé d'ouvrir le dispositif pour trois ans (donc au-delà de la date limite du 1^{er} janvier 2022), les collectivités

concernées étant plutôt à faible potentiel fiscal.

TRANSCRIPTION JURIDIQUE

Inscription en lois de finances de la disposition suivante :

« Article XXX : A compter de [2021] et pour une durée de [trois ans], les crédits de la dotation budgétaire intitulée dotation d'équipement des territoires ruraux font l'objet d'un abondement de [X M€] afin d'aider les collectivités responsables d'établissements de restauration scolaire cuisinant sur place ou dans une cuisine centrale à proximité, servant moins de [XXX] repas par jour d'atteindre l'objectif fixé au I de l'article L. 230-5-1 du code rural et de la pêche maritime.

Cet abondement est destiné à aider au financement des investissements destinés à :

- l'aménagement d'espaces de stockage pour les fruits et légumes frais ;
- l'acquisition de machines pour couper, éplucher, hacher, mixer les fruits et légumes frais. »

PROPOSITION SNI.1.6 : PASSER À UN CHOIX VÉGÉTARIEN QUOTIDIEN DANS LES SELF-SERVICES À PARTIR DE 2022 ET INCITER LA RESTAURATION COLLECTIVE À MENU UNIQUE À DÉVELOPPER DES MENUS VÉGÉTARIENS

POINTS D'ATTENTION

La loi 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine (« EGALIM ») a imposé, à titre expérimental pour deux ans à compter du 1^{er} novembre 2019, un menu végétarien par semaine dans la restauration collective scolaire.

Elle prévoit qu'une évaluation en soit faite et transmise au Parlement au plus tard six mois avant le terme de l'expérimentation.

- Les propositions préconisées télescopent donc ce calendrier. En outre, 2021 est un délai très court pour que la loi soit votée et que l'ensemble des acteurs de la restauration collective et de l'agro-alimentaire s'adaptent.
- La notion de menu végétarien a peut-être moins de sens pour la restauration collective extra-scolaire dans la proposition où les adultes peuvent choisir de ne pas prendre la viande ou le poisson proposés, et où, de plus en plus souvent, existe une offre diversifiée.
- ⇒ La proposition de transcription juridique laisse donc subsister l'évaluation, mais apporte les compléments au droit existant souhaités par les citoyens.

TRANSCRIPTION JURIDIQUE

Compléter l'article L. 230-5-6 du code rural et de la pêche maritime :

Article L. 230-5-6 : « A titre expérimental, au plus tard un an après la promulgation de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, pour une durée de deux ans, les gestionnaires, publics ou privés, des services de restauration collective scolaire sont tenus de proposer, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales.

L'expérimentation fait l'objet d'une évaluation, notamment de son impact sur le gaspillage alimentaire, sur les taux de fréquentation et sur le coût des repas, dont les résultats sont transmis au Parlement au plus tard six mois avant son terme.

À compter du 1^{er} janvier 2022, les services de restauration collective publique sont tenus de proposer quotidiennement le choix d'un menu végétarien. Dans la restauration scolaire à menu unique, cette possibilité peut être subordonnée à des conditions telles que l'inscription préalable.

PROPOSITION SNI.1.7 : ÉTENDRE TOUTES LES DISPOSITIONS DE LA LOI EGALIM À LA RESTAURATION COLLECTIVE PRIVÉE À PARTIR DE 2025

POINT D'ATTENTION

En l'état actuel du droit, résultant de la loi du 27 juillet 2010 de modernisation de l'agriculture et de la pêche et de la loi du 30 octobre 2018 dite EGALIM, le champ d'application des obligations est défini à la fois en fonction du caractère public ou privé du responsable de la restauration collective, et en fonction de la catégorie d'établissement :

- Dans les établissements d'accueil des enfants de moins de six ans, établissements scolaires, universitaires,

pénitentiaires, sociaux, médico sociaux et de santé (dont établissements d'enseignement privés, cliniques privées, EPAD,...), que la restauration collective soit à la charge d'une personne publique ou privée, s'imposent les obligations relatives

- à la qualité nutritionnelle des repas et l'obligation de privilégier les produits de saison dans la composition des repas (article L. 230-5 code rural) et d'en informer les usagers
- à la composition des repas : 50% de produits répondant à certains signes de qualité ou de provenance et notamment 20 % de bio (article L. 230-5-1, L. 230-5-2) et à l'information des usagers sur la mise en œuvre de cette obligation (L. 230-5-3)
- à la diversification des protéines pour ceux servant plus de 200 couverts en moyenne sur l'année (L. 230-5-3).

→ Dans tous les établissements de restauration collective dont les personnes morales de droit public ont la charge (que la gestion soit directement réalisée par la collectivité publique ou déléguée à une personne privée) s'imposent les obligations relatives à la composition des repas (50 % dits « durables » dont 20 % bio).

L'extension à la restauration collective privée de ce qui ne concerne actuellement que la restauration collective publique concernerait la composition des repas. C'est l'intention qui semble résulter des débats. Il ne semble pas qu'ait été envisagée d'étendre à tous les établissements, publics et privés, l'obligation relative à la qualité nutritionnelle des repas.

Si c'est bien ainsi qu'il faut interpréter la proposition préconisée, alors il faut toucher à l'article L. 230-5-1.

Le 1^{er} janvier 2025 laisse un délai peut-être trop court compte tenu des délais d'adoption de la loi et d'adaptation de l'offre en produits entrant dans le champ d'application de l'article.

C'est néanmoins la date mentionnée dans la transcription.

TRANSCRIPTION JURIDIQUE

Compléter l'article L. 230-5-1 en ajoutant un paragraphe final :

« I.- Au plus tard le 1^{er} janvier 2022, les repas servis dans les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit public ont la charge comprennent une part au moins égale, en valeur, à 50 % de produits répondant à l'une des conditions suivantes,

(...)

IV – Les règles fixées au présent article sont applicables aux repas servis dans les restaurants collectifs dont les personnes morales de droit privée ont la charge à compter du 1^{er} janvier 2025. »

Si cette disposition est adoptée, l'article L. 230-5-2 devient inutile et devrait être abrogé.

La rédaction des articles L. 203-5-3 et L. 230-5-4 devra alors être mise en cohérence.